



Producteur : Hervé Villemade

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 43.00 \$

Appellation : Cheverny

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Hervé Villemade

Géologie du sol : En provenance d'une parcelle argileuse à la terre un peu plus "grasse"

Superficie : 5.0 ha

Encépagement : Pinot Noir (85%) et Gamay (15%)

Âge moyen des vignes : 23 - 41 ans

Vinification : Récolte manuelle, non chaptalisé, macération 20 jours

Élevage : Élevage en barriques et demi-muids

Accord vin et mets : paupiette de veau, charcuterie

Le domaine :

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares, le Domaine du Moulin. C'est l'image incarnée du vigneron passionné travaillant en tout respect de la vigne et du vin : sélection rigoureuse de raisins naturels, vinifications pratiquement sans intervention et vendanges ultra saines. Il en résulte des vins toniques qui expriment leur terroir et leur millésime, puisque ce vigneron nourrit un goût pour les vins vivants et digestes dont la production n'est pas conditionnée par la mode du moment, mais par la nature. Cette viticulture artisanale et sincère, indépendante de la loi du marché, offre une alternative intéressante à l'uniformisation du goût et à la concurrence qui l'accompagne. En effet, loin des breuvages fanés et oxydés sitôt la bouteille ouverte, les vins du Domaine du Moulin se classent du côté des petits miracles inoubliables : la composition est gourmande, pleine de fruits, charmante et facile à boire.